



gastronomic experience!

LE BRUSCHETTE

BRUSCHETTA AL POMODORO, AGLIO E BASILICO // 7.50 €

fatia de pão tostado com tomate aromatizado com alho e basilico
slice of toasted bread with tomato, infused with garlic and basil

BRUSCHETTONE CON ZUCCA // 8.50 €

BURRATA E CIPOLLA CARAMELLATA

fatia de pão tostado coberta com creme de abóbora aromatizado com tomilho, burrata e cebola caramelizada
slice of toasted bread topped

with thyme-infused pumpkin cream, burrata and caramelised onion

ANTIPASTI E INSALATE

FUNGHI RIPIENI CON PANCETTA // 17.50 €

E MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SERVITO

CON CREMA DI PECORINO E SPUMA DI SPINACI

cogumelos recheados com pancetta e mozzarella fior di latte,
creme de queijo pecorino e espuma de espinafres

mushrooms stuffed with pancetta and fior di latte mozzarella,
pecorino cheese cream and spinach foam

FAGOTTINO CON FONDATE DI FORMAGGIO DI MONTAGNA // 17.50 €

E INSALATINA AL BALSAMICO

folha crocante de massa brick
que envolve um queijo de textura fundente,
com mel e salada temperada com vinagre de figos

crispy brick pastry leaf encasing a melting cheese,
served with honey and a fig-vinegar dressed salad

UOVO PERFETTO CON PORCINI // 18.90 €

E CREMA DI PARMIGIANO AL TARTUFO NERO

ovo a baixa temperatura com cogumelos porcini
e creme de queijo parmesão com trufa negra

low-temperature egg with porcini mushrooms
and parmesan cheese cream with black truffle

CROCCHETTA DI GENOVESE CON SALSA TARTARA // 18.00 €

croquete fondant de carne cozinhada lentamente
com cebola e aromas, servido com molho tártaro

fondant croquette of slow-cooked beef
with onion and aromatic herbs, served with tartare sauce

POLENTINA CON RAGÙ DI POLPO E TIMO // 18.25 €

polenta cremosa

servida com um ragu de polvo aromatizado com tomilho fresco
creamy polenta

served with an octopus ragù, infused with fresh thyme

TEMPURA DI GAMBERI E CALAMARI // 20.00 €

CON MAIONESE ALL'AGLIO

tempura de camarão e lulas com maionese de alho
prawn and squid tempura with garlic mayonnaise

CANNOLO DI BACCALÀ, ARANCIA E PICKELS // 18.50 €

cilindro crocante de massa brick recheado
com bacalhau com aroma de laranja e pickles

crispy brick pastry cylinder filled
with cod emulsion, with orange aroma and pickles

INSALATONA // 17.50 €

FOGLIE DI CAPPERI E LIMONE

alface, rúcula, tomate cereja e seco, mozzarella,
pimentos assados, parmesão e azeitonas pretas

lettuce, rocket, cherry and sun-dried tomatoes, mozzarella,
roasted peppers, parmesan, and black olives

LE ZUPPE

CREMA DI CAVOLFIORRE, BROCCOLETTI E ACCIUGHE // 9.00 €

creme aveludado de couve-flor com grelos e anchovas
velvety cauliflower cream with turnip greens and anchovies

PAPPA AL POMODORO, UOVO // 9.50 €

PARMIGIANO CROCCANTE E GUANCIALE

pappa al pomodoro (papa toscana de tomate e pão),
ovo e parmesão crocante

pappa al pomodoro (traditional tuscan tomato and bread soup),
egg and crispy parmesan

LE PASTE E RISOTTI

SPAGHETTI ALLE VERDURE ARROSTO E POMODORINI // 17.50 €

espaguete salteado com legumes frescos assados e tomate-cereja
sautéed spaghetti with roasted fresh vegetables and cherry tomatoes

LINGUINE CON CREMA DI ZUCCHINE E GAMBERI // 20.75 €

linguine com creme de curgete e camarão
linguine with courgette cream and prawns

PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE // 20.75 €

VONGOLE, ASPARAGI E PANCETTA

pappardelle frescas com ragù de javali
marinado em vinho tinto e aromáticos,
cozinhado lentamente em molho de tomate e ervas

fresh pappardelle with wild boar ragù
marinated in red wine and aromatic,
slow-cooked in tomato and herb sauce

ZITI ALLA GENOVESE // 20.75 €

massa ziti com ragù branco de vitela

ziti pasta with white veal ragù

TONNARELLI CACIO E PEPE DI MARE // 22.90 €

massa fresca tonnarelli salteada com pecorino romano,
pimenta-preta e creme de carabineiro,
finalizada com um tártaro fresco de camarão temperado com lima

fresh tonnarelli pasta sautéed with pecorino romano,
black pepper and carabinieri prawn cream,
finished with a fresh prawn tartare dressed with lime

RAVIOLI DI CODA ALLA VACCINARA // 21.00 €

CON CREMA DI PECORINO, SEDANO E CACAO

raviolis frescos recheados com rabo de boi cozinhado lentamente
com aromas e vinho tinto, servidos sobre um creme de queijo pecorino
e finalizados com aipo crocante e cacau

fresh ravioli filled with oxtail slow-cooked with aromatic herbs
and red wine, served on a pecorino cheese cream
and finished with crispy celery and cocoa

RAVIOLI AL TARTUFO E RICOTTA // 20.00 €

CON LARDO DI COLONNATA E NOCCIOLE

raviolis frescos recheados com ricotta e trufa,
em molho de manteiga e salva,
finalizados com lardo de colonnata e avelãs tostadas

fresh ravioli filled with ricotta and truffle,
in a butter and sage sauce, finished
with lardo di colonnata and toasted hazelnuts

RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE SPECK // 20.00 €

E PROVOLA AFFUMICATA

risoto com creme de curgete aromatizado com hortelã,
provola fumada e speck crocante

risotto with courgette cream infused with mint,
smoked provola and crispy speck

RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA E GUANCIALE // 19.90 €

risoto com creme de abóbora,
finalizado com guanciale crocante e queijo parmesão

risotto with pumpkin cream,
finished with crispy guanciale and parmesan cheese

RISOTTO AL LIMONE CON CANNOLICCHI // 20.75 €

E LINGUE DI BACCALÀ

risoto cozinhado com caldo de lingueirão,
servido com línguas de bacalhau estufadas e lima

risotto cooked in razor clam broth,
served with braised cod tongues and lime

RISOTTO VERDE CON COZZE E ACCIUGHE FRESCHE // 19.75 €

risoto verde com mexilhões e anchovas marinadas
green risotto with mussels and marinated anchovies

SECONDI PIATTI...

CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE E SESAMO // 26.50 €

CON SFORMATO DI PATATE E SPINACI

carré de borrego assado com crosta de ervas aromáticas e sésamo,
acompanhado por timbal de batata e espinafres salteados

roast lamb rack with an aromatic herb and sesame crust,
accompanied by a potato timbale and sautéed spinach

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MANZO // 25.00 €

SALSA TARUFATA AL MARSALA E FUNGHI MISTI,

PURÉ DI PATATE E CAVOLFIORRE AL ROSMARINO

medalhões de filete de vaca
com molho trufado de marsala e cogumelos mistos,
acompanhados de puré de batata

e couve-flor aromatizado com alho e alecrim
beef fillet medallions
with truffled marsala and mixed mushroom sauce,
served with garlic and rosemary infused potato and cauliflower purée

INVOLTINO DI TACCHINO ALLA PARMIGIANA // 19.90 €

E PURÉ DI SEDANO

peito de peru recheado com beringela,
tomate e queijo provola fumado,
servido com molho demi-glaçé e puré de aipo-rábano

turkey breast stuffed with aubergine,
tomato and smoked provola cheese,
served with demi-glace sauce and celeriac purée

POLLO FARCITO CON SPINACI E TAPENADE // 19.50 €

CON PURÉ DI CECI E FUNGHI

peito de frango recheado com tapenade de azeitona preta
e espinafres frescos, com puré de grão-de-bico aromatizado
com tomilho e cogumelos salteados

chicken breast stuffed with black olive tapenade
and fresh spinach, with thyme-infused chickpea purée
and sautéed mushrooms

BACCALÀ ALLA LIVORNESE // 23.90 €

CON PATATE ARROSTO E POMODORINI STUFATI

posta de bacalhau assada, com molho de tomate estufado
com cebola branca e azeitonas taggiasche,
coberta com maionese de bacalhau e acompanhada de batatas assadas

roasted cod loin with tomato sauce stewed
with white onion and taggiasca olives, topped
with cod mayonnaise and served with roast potatoes

ORATA FARCITA CON PATATE E OLIVE NERE // 23.50 €

SALSA LOMONE E CAPPERI CON VERDURE SALTATE

dourada recheada com batata e azeitonas pretas,
molho de limão e alcácapras, acompanhada por legumes salteados
e salada de chicória com vinagrete de figo

sea bream stuffed with potato and black olives,
with lemon and caper sauce, served with sautéed vegetables
and chicory salad with fig vinaigrette

CORVINA CON SALSA MALTESE E CHIPS DI POLENTA // 24.50 €

posta de corvina com molho maltês e chips de polenta
meagre steak with maltese sauce and polenta chips

LE PIZZE...

FOCACCIA AL ROSMARINO E AGLIO // 10.00 €

focaccia com alecrim, alho e azeite extra virgem
focaccia bread with rosemary, garlic and extra virgin olive oil

GENOVESE BASE BIANCA // 18.50 €

MORTADELLA, POMODORO SECCO, PESTO E BURRATA

mozzarella, mortadella, tomate seco, pesto e burrata
mozzarella, mortadella, sun-dried tomatoes, pesto and burrata

ANGELI E DEMONI MARGHERITA CON PROVOLA AFFUMICATA // 19.90 €

'NDUJA, SALAME PICCANTE E GORGONZOLA DOLCE

margherita com provola fumada,
'nduja, salame picante e gorgonzola dolce

margherita with smoked provola,
'nduja, spicy salami and gorgonzola dolce

AMALFI BIANCA CON MOZZARELLA // 19.50 €

CIPOLLA CARAMELLATA, PERA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E MIELE

mozzarella, cebola caramelizada,
pera, presunto de parma, rúcula e mel de abelha
mozzarella, caramelised onion, pear, parma ham, rocket and honey

BOSCAIOLA MOZZARELLA // 18.75 €

SALSICCIA, FUNGHI E PATATE ARROSTO

molho de tomate, mozzarella,
salsicha fresca, cogumelos e batata assada

tomato sauce, mozzarella,
fresh sausage, mushrooms and roasted potato

L'AFFUMICATA MOZZARELLA PROVOLA AFFUMICATA E SPECK // 18.90 €

molho de tomate, mozzarella, queijo provola fumado e speck
tomato sauce, mozzarella, smoked provola cheese and speck

TARTUFATA BIANCA CON MOZZARELLA // 19.50 €

FUNGHI, CREMA AL TARTUFO

mozzarella, cogumelos, creme de trufa e trufa fresca
mozzarella, mushrooms, truffle cream and fresh truffle

LA GOLOSA PIZZA COTTA CON ZUCCHERO // 17.50 €

FINALIZZATA CON CREMA DI PISTACCHIO E FRUTTI ROSSI

pizza assada com açúcar,
finalizada com creme de pistácio e frutos vermelhos

baked pizza with sugar,
finished with pistachio cream and red berries

MARGHERITA CON PROSCIUTTO DI PARMA // 19.90 €

MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E BASILICO

molho de tomate, mozzarella, presunto de parma,
mozzarella de búfala, parmesão e manjericão

tomato sauce, mozzarella, parma ham,
buffalo mozzarella, parmesan and basil

PICCANTINA // 18.90 €

molho de tomate, mozzarella e salame picante
tomato sauce, mozzarella and spicy salami

MARGHERITA // 17.90 €

tomate, mozzarella e orégãos
tomato, mozzarella and oregano

MEDITERRANEA // 18.75 €

molho de tomate, mozzarella ciliegie fresca, tomate-cereja e pesto
tomato sauce, fresh ciliegine mozzarella, cherry tomatoes and pesto

4 STAGIONI // 19.25 €

molho de tomate, mozzarella, orégãos,
fiambre, cogumelos, azeitonas e alcáçofras

tomato sauce, mozzarella, oregano,
ham, mushrooms, olives and artichokes

PROSCIUTTO E FUNGHI // 18.90 €

molho de tomate, mozzarella, orégãos, cogumelos e fiambre
tomato sauce, mozzarella, oregano, mushrooms and ham

VEGETARIANA // 18.30 €

molho de tomate, mozzarella, queijo parmesão, beringela, curgete,
pimentos e espargos (disponível em versão vegan, com queijo de tofu)

tomato sauce, mozzarella, grated parmesan, aubergine, zucchini,
peppers and asparagus (vegan version available with tofu cheese)

DOLCI

ZUPPA INGLESE // 9.75 €

creme de chocolate, creme de baunilha,
biscoito com aguardente e puré de framboesa

chocolate cream, vanilla cream,
biscuit soaked in brandy and raspberry purée

MERINGATA AGLI AGRUMI // 9.75 €

meringada de citrinos

citrus meringue

DELIZIOSO ROCHER // 9.90 €

AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE E MASCARPONE

chocolate rocher com avelãs e queijo mascarpone
chocolate rocher with hazelnuts and mascarpone cheese

PAN DOLCE CON CALDA AL CIOCCOLATO E GELATO VANIGLIA // 9.75 €

pão doce ligeiramente tostado,

servido com um molho quente de chocolate e gin,
finalizado com gelado de baunilha

lightly toasted sweet bread,
served with a warm chocolate and gin sauce,
finished with vanilla ice cream

DELIZIOSO AL PISTACCHIO // 9.90 €

mousse de pistácio,
com quenelle de mascarpone ao limão e pistácios crocantes

pistachio mousse
with a lemon mascarpone quenelle and crunchy pistachios

TROPICAL FRUIT PASSION // 9.75 €

mousse de coco recheada com maracujá
coconut mousse filled with passion fruit

ZUCCA, RICOTTA E CARDAMOMO // 9.75 €

composição de diferentes texturas de abóbora
e queijo ricota, aromatizada com cardamomo

a composition of different pumpkin
and ricotta textures, infused with cardamom

DELIZIA AL LIMONE // 9.00 €

pão de ló fofo recheado
com creme de limão e coberto com chantilly

light and fluffy sponge cake filled
with lemon cream and topped with whipped cream

SELEZIONE DI FORMAGGI // 14.90 €

seleção de queijos

cheese selection

GELATI 100% MADEIRA // 10.75 €

gelados artesanais com sabor a frutas típicas da madeira
handmade ice-creams, with flavor of typical fruits from madeira

PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS,

MENUS ESPECIAIS SEM GLÚTEN E MENUS INFANTIS,

CONSULTE A NOSSA EQUIPA ANTES DE EFETUAR O PEDIDO.

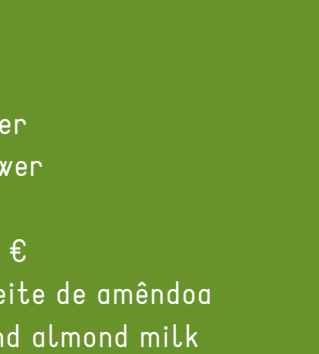
NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O COUVERT,

PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE

OU POR ESTE FOR INUTILIZADO. IVA INCLUIDO

for more information on special menus for allergies,
intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order.

no dish, food product or drink, including the couvert,
can be charged if not requested or used by the customer.



COCKTAIL ESCLUSIVI

D'ITALIA CON ANIMA

VELLUTO ROSA // 12.00 €

gin bombay, aperol e elderflower
bombay gin, aperol and elderflower

MANDARLA ARDENTE // 13.00 €

tequila, amaretto, manga, limão, tabasco e leite de amêndoa
tequila, amaretto, mango, lemon, tabasco and almond milk

DOLCE FAR NIENTE // 12.00 €

vodka emulsionada com toranja,
litchia, pêssego, água tônica e sumo de lima

vodka emulsified with grapefruit,
lychee, peach, tonic water and lime juice

bon appetit!

#ILBASILICORESTAURANT



WWW.ILBASILICORESTAURANT.COM